

LA

PRODUZIONE VITICOLA

IN ITALIA

IL SUO STATO E I SUOI BISOGNI

ESPOSTI NELL'ULTIMA DELLE LETTURE

SULLA

Viticoltura e la Vinificazione

Tenute nel 1871 presso la R. Scuola Superiore di Agricoltura in Milano

DAL DOTTOR

GRAZIANO TUBI

…ATO AL PARLAMENTO

O

AE BRIGOLA

RE d

LA PRODUZIONE VITICOLA IN ITALIA

IL SUO STATO E I SUOI BISOGNI

LA
PRODUZIONE VITICOLA
IN ITALIA
IL SUO STATO E I SUOI BISOGNI

ESPOSTI NELL'ULTIMA DELLE LETTURE

SULLA

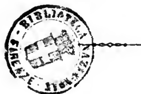
Viticoltura e la Vinificazione

Tenute nel 1871 presso la R. Scuola Superiore di Agricoltura in Milano

DAL DOTTOR

GRAZIANO TUBI

DEPUTATO AL PARLAMENTO



LECCO

TIPOGRAFIA DEL COMMERCIO DI A. PIANTINI

Via Larga, N. 90.

SETTEMBRE 1871

Signori

Giunti all' ultima delle letture enologiche che anche quest' anno ebbi l' onore di veder favorite dal vostro concorso e dalla vostra attenzione, permettetemi ch' io svolga in oggi un argomento il quale se non riguarda direttamente la viticoltura e la vinificazione, ha però con esse stretti legami, ed è di tale importanza, da richiamare la più seria attenzione ed i più pronti provvedimenti tanto da parte dei produttori, quanto da parte del governo. Intendo dire dello stato deplorabile in cui si trova ed in cui è lasciata la produzione viticola in Italia.

È questo un argomento che se fu più volte e da persone competentissime discusso, non fu però mai a mio credere da nessuna svolto coll' appoggio di incontestabili fatti, ma piutosto con quello di opinioni e di dottrine più o meno opportunamente applicate.

Permettetemi adunque che progressivamente io vi esponga:

I. *Lo stato attuale della produzione e del commercio enologico italiano* **in** *confronto a quello di altri paesi produttori.*

II. *Ciò che si è fatto in Italia ed in altri paesi per favorire il progresso della enologia.*

III. *Quale sia a tal uopo* **in** *Italia il cómpito del Governo e dei privati.*

I.

Il prodotto viticolo in Italia è per la massima parte destinato alla preparazione del vino, la cui quantità annualmente ottenuta si fa ascendere a 28 milioni di ettolitri, che in ragione di lire 20 per ettolitro darebbero un valore di cinquecento sessanta milioni di lire.

Se i suesposti dati non possono essere, come ognuno comprende, che approssimativi ed instabili a seconda delle annate più o meno favorevoli, più precisi son quelli che riguardano il commercio enologico dell'Italia. Il seguente quadro indica il movimento seguito nei 3 anni 1866-67-68.

Vino in botti per ettolitri

ANNO	Importazione	Esportazione	Maggiore Importazione	Maggiore Esportazione
1866	201752	347915	. .	146163
1867	166387	285276	. .	118889
1868	97937	228906	. .	130969

Vino in bottiglie

ANNO	Importazione	Esportazione	Maggiore Importazione	Maggiore Esportazione
1866	292159	1,080995	. .	788836
1867	271816	1,362632	. .	1,090816
1868	224253	1,245119	. .	1,020866

L' esportazione annuale media dell' indicato triennio è di ettolitri 287365, corrispondenti ad un novantasettesimo, e in cifra tonda alla centesima parte della produzione, non tenendo conto di circa 9000 ettolitri esportati in bottiglie, e non tenendo conto della importazione. Negli ultimi anni tanto l' importazione quanto l' esportazione in botti diminuirono, e l' esportazione in bottiglie presentò un aumento che però è di poco rilievo. L'importazione si fa principalmente dalla Francia, dall'Austria e dalla Spagna; l' esportazione principalmente per l' Inghilterra, la Francia, l'Austria, la Svizzera, l'America e l' Egitto. Questa è in aumento pel vino in fusti, ed in bottiglie verso la Svizzera e pel vino in bottiglie verso l' America.

Coll' Egitto crebbe alquanto pel vino in fusti, ma diminuì pel vino in bottiglie.

Per la Francia e l' Inghilterra l'esportazione scemò di molto. Le industrie affini sono in Italia insufficienti ai bisogni della enologia. Così troviamo una considerevole importazione di mac-

chine enologiche e specialmente di bottiglie dalla Francia e dalla Germania.

La produzione in ragione di popolazione è di litri 112 circa per ogni abitante. Però come tutta la produzione viticola non è destinata alla fabbricazione del vino, una considerevole quantità di uva essendo consumata in natura, così non tutto il vino fabbricato viene consumato sotto questa forma, una considerevole parte essendone destinato alla fabbricazione dell' aceto ed alla distillazione per la produzione dell' alcool.

Calcolando a dieci grammi al giorno il consumo individuale dell' aceto ottenuto dal vino ed a trecento mila ettolitri all' anno la quantità impiegatane in altri usi, troveremo che oltre un milione di ettolitri di vino viene annualmente trasformato in aceto.

Mi mancano i dati per valutare la quantità di vino destinata alla distillazione, ma tenuto calcolo della enorme importazione di alcool che si fa in Italia, principalmente dalla Francia e che nel commercio dell' indicato triennio 1866-67-68, diede un' annua maggiore importazione media di 114561 ettolitri, riterrei non ne venga distillato più di un milione di ettolitri, non tenuto calcolo delle acquavite ottenute dalle vinacce.

Fatte queste deduzioni l' Italia riserverebbe annualmente al consumo interno in cifra molto approssimativa 100 litri di vino per ogni abitante.

Non v' ha alcuno che non s' avveda come questa quantità sia di molto superiore all' effettivo consumo e come essa sia di molto inferiore

al consumo che se ne avrebbe ove fosse possibile generalizzare specialmente nelle classi laboriose l'uso moderato ma abituale del vino, consumo che il D.r Guyot vorrebbe spingere fino ad oltre 250 litri per abitante.

In ogni modo è indubitabile che una ingente quantità di questo prezioso prodotto viene annualmente gettata come assolutamente inservibile. Sarebbe invero difficile valutare le perdite causate in Italia dal deterioramento dei vini poichè, oltre a quello che viene ancora utilizzato nella fabbricazione dell'aceto e nella distillazione, una considerevole quantità di vino più o meno alterato e guasto vien consumata talora anche inscientemente nelle famiglie, e spacciata dai rivenditori. Quali ne siano le conseguenze mostrerò a suo luogo.

Proporzionando le perdite materiali subite per questo titolo dall'Italia, a quelle per la stessa causa valutate in Francia in un accurato lavoro del sig. De Fontanelle che ivi le fa ascendere ad oltre cento milioni, ne avremmo un danno annuo di 35 milioni. Oltre a ciò le cantine dei produttori sono in molte parti d'Italia ingombre di vini che vi stanno in deterioramento per mancanza di acquirenti; il che è causa di scoraggiamenti, di sconcerti economici e di non lievi incagli pei futuri raccolti.

Essendomi proposto nello svolgimento dell'odierno programma, di limitare questa prima parte alla pura esposizione di fatti e di dati statistici, non posso per ora accennare alle cause

cui è dovuto a mio credere lo stato di cose che ebbi l'onore di esporvi, ma debbo fin d'ora indicarvene una ch'è facile scorgere, nell'inconsulto aumento della produzione, senza che siasi pensato a far procedere di pari passo quelle pratiche, che sarebbero state indispensabili tanto per ottenere il perfezionamento della merce, come per ottenere il proporzionale consumo. E questo aumento della produzione non accenna punto ad arrestarsi. Se in parte esso è dovuto alla diffusione dei mezzi opportuni per vincere la crittogama ed a pochi miglioramenti introdotti nella coltivazione della vite, principalmente esso è dovuto alle considerevoli proporzioni assunte dalle nuove piantagioni. È impossibile lo stabilire quanti ettari di terreno sian coltivati a vite, giacchè su quattro quinti d'Italia le viti son tenute a filari intercalati da altre coltivazioni, ma l'aumento delle piantagioni non può esser posto in dubbio.

Con circolare 15 Ottobre 1868 il Ministro di agricoltura propose ai Comizi Agrari del regno 12 quesiti sui quali desiderava che di preferenza fosse fermata la loro disamina. Quantunque per inesplicabile noncuranza, nessuno di questi riguardasse l'enologia, pure la viticoltura sotto un semplice interesse statistico veniva compresa in alcuni e specialmente nel 6.° quesito così concepito. — Quali mutamenti si siano fatti riguardo alla estensione delle terre coltivate a cereali, legumi, viti, ulivi, prati naturali o artificiali, piante tessili o industriali. — Furonvi 162 Comizi che

risposero agli accennati quesiti. Per ciò che riguarda la vite, 64 Comizi accennarono ad aumento di coltivazione, 11 solamente a diminuzione; e fra questi ultimi, 6 appartengono alla Lombardia, 5 a tutto il resto d'Italia. Al quarto quesito — se siansi modificati gli antichi sistemi nella coltura della terra — troviamo che per ciò che riguarda la vite accennarono a miglioramenti, o modificazioni, o tentativi, 7 soli Comizi, mentre 119 Comizii indicarono nessuno o quasi nessun miglioramento.

Rispondendo al 12.° quesito — quali provvedimenti si credano poi opportuni od efficaci per migliorare l'agricoltura locale — 125 Comizii indicarono fra gli altri mezzi l'istruzione.

A meglio giudicare lo stato della produzione viticola in Italia, ed a facilitarne l'apprezzamento, esporrò ora brevemente alcuni dati che si riferiscono alla produzione ed al commercio enologico della Francia, onde servano di confronto con quelli del nostro paese.

Al congresso viticolo di Beaune tenutosi nel Novembre 1869, il sig. Drouyn di Lhuys in allora Ministro di agricoltura, espose i seguenti dati statistici.

In Francia la viticoltura si estende in 79 dipartimenti. La produzione annuale è di 71 milioni di ettolitri che all'adequato di L. 23 all'ettolitro rappresentano un valore di oltre 1,600 milioni di franchi. Tutto calcolato, vignaiuoli, carrettieri, negozianti, industriali, ecc., la viticoltura nutre la quinta parte della popolazione della

Francia, e dà la rendita di due miliardi, ossia il quarto del prodotto agricolo della Francia, mentre non ne occupa che la ventesima parte del territorio, ossia due milioni e mezzo di ettari.

Altri documenti ci porgono sul commercio francese i seguenti dati.

L'esportazione annua è in aumento dai due milioni e mezzo ai tre milioni di ettolitri. Essa è più che triplicata dal 1860 in poi verso l'Inghilterra ove con mezzi che esporrò più innanzi si seppero sostituire i vini francesi a quelli della Spagna e dell'Italia.

La produzione dell'alcool mediante distillazione si fa in proporzioni ancor grandi, quantunque d'alquanto diminuite in seguito alla produzione aumentata e perfezionata dell'alcool ottenuto dalle granaglie, dalle patate e dalle barbabietole. La produzione totale dell'alcool in Francia raggiunge l'enorme quantità di 1,126,000 ettolitri. La fabbricazione dell'aceto si fa in Francia in grandi proporzioni, ed in gran parte con vini idonei non deteriorati come nelle grandi fabbriche di Orleans.

Le perdite causate dal deterioramento dei vini furono come già esposi, dal sig. De-Fontanelle valutate a 100 milioni annui. È però d'uopo riconoscere che se in Francia i vini vengono manipolati assai più che in Italia essi vi sono generalmente assai meglio allevati e conservati.

L'esportazione rappresenta il venticinquesimo ossia il quattro per cento della produzione. La parte di questa annualmente riservata al consumo interno è di circa 170 litri per abitante.

I limiti imposti alla odierna lettura non mi permettono di esporre lo stato della produzione e del commercio degli altri paesi viticoli d'Europa, nè il crederei necessario non essendovene alcuno che per analogia di clima e di coltivazione possa come la Francia porsi a confronto coll'Italia. Noi ci occuperemo di essi a suo luogo onde rilevarvi quanto ci possa riescire di utile insegnamento e degno d'imitazione per lo sviluppo della produzione e pel progresso della enologia.

Finora mi son limitato ad esporvi dei fatti e delle cifre che si riferiscono alla sola quantità della produzione. Passeremo ora ad un complessivo confronto fra i due paesi, dal quale ci sia permesso rilevare non solo il rispettivo stato di progresso ma ben'anco le cause che possono avervi influito.

In Francia la produzione è in proporzione di territorio e di popolazione poco meno che il doppio di quella dell'Italia.

Il commercio di esportazione vi è effettivamente decuplo, proporzionalmente più che quadruplo di quello dell'Italia; ivi è in aumento mentre da noi si trova in diminuzione. Il consumo annuo interno al quale in Italia son riservati cento litri mentre in Francia ne son riservati cento settanta per ogni abitante, è nel nostro paese assai meno attivo ed inferiore alla rispettiva produzione. Dobbiamo inoltre rivolgere la nostra attenzione ad altri fatti importantissimi.

In ogni zona viticola il vino ha in Francia un

tipo al quale si uniformano i produttori, con lodevole costanza, incoraggiata dal più facile smercio.

Così noi vediamo nel dipartimento della Gironda, il Medoc produrre quasi esclusivamente vini destinati al commercio facendo centro a Bordò, e provvedere pel consumo locale, talora a centinaia di chilometri di distanza, vini più convenienti. Oltre a ciò in tutta la Francia i produttori di vino da pasto, che è la qualità più consumata, si uniformano ad un tipo, quello offerto dal Macon, il che ci permette di trovare ovunque un vino omogeneo e somigliante, con una costanza che non si riscontra in alcun altro paese, e meno che altrove in Italia. Noi siamo sotto questo rapporto agli antipodi. Il tipo varia ad ogni passo. Nell'alta Italia, in una zona dell'estensione di solo 100 chilometri, noi troviamo vini da pasto che variano nelle proporzioni di oltre il doppio per la ricchezza alcoolica; del decuplo pel colore; di oltre il doppio, per gli acidi; quali dolci e quali austeri, e così via. E, cosa in vero scoraggiante, voi trovate ogni produttore ostinato nel volere che il proprio vino sia il migliore di tutti i vini possibili, e quindi fisso nel non volerlo modificare. Da noi ogni produttore fa il vin piccolo per la famiglia e pei giornalieri, il vino comune ed il vino da bottiglia, il bianco ed il nero, il dolce e l'amaro; e naturale conseguenza è il farli male tutti, e sempre dissimili un anno dall'altro.

In Francia il produttore non si occupa che raramente dell'allevamento e del commercio dei

vini distinti, ma li vende ad industriali od a società a tal uopo costituite, che s'incaricano dell'opportuno trattamento, dei tagli, delle miscele e delle correzioni occorrenti per mantenere ai vini di ogni anno, un solo tipo, e per smerciarli pronti che siano pel consumo, ai negozianti esteri ed ai rivenditori del paese. Da noi invece le società e gli industriali che principalmente si occupano dell'allevamento dei vini non esistono se non in proporzioni affatto insufficienti al bisogno.

In Italia la sola regione che presenti una sufficiente uniformità di tipo, è la Toscana. I vini di Brolio del Barone Ricasoli, i bianchi asciutti di Poggio Secco dell'egregio enologo Lawley, potrebbero servire di tipo pei vini di lusso.

Il vino comune da pasto che generalmente si produce in Toscana potrebbe servire di tipo generalmente, ove si avesse cura di perfezionarne la limpidezza e di evitare il troppo pronunciato sapore del graspo.

L'Astigiano porge il tipo migliore dei vini bianchi spumanti; la Sicilia quello dei vini liquorosi. Ogni altra parte d'Italia che pure presenta zone preziose per la produzione viticola offre vini che si scostano più o meno dagli accennati e che fatta eccezione della Valtellina, dell'Astigiano e del Monferrato, ove pure molto rimane a farsi, non porgono quella abbondanza di prodotto unita a quella costante uniformità che è indispensabile per farne l'oggetto di vaste operazioni commerciali.

L'Italia in confronto della Francia si trova,

come evidentemente risulta dalle cifre e dai dati esposti, in una deplorabile inferiorità.

Quali ne siano le cause, fino a qual punto si possa apportarvi rimedio e quali ne siano i mezzi, procurerò di dimostrare dopo avere esposto e messo a confronto quanto si fece nei vari paesi pel perfezionamento dei locali prodotti.

II.

Incominciando dalla Francia la quale tiene nella produzione viticola il primato, è forza riconoscere che dessa ha ben saputo guadagnarselo col riconoscerne fino dagli antichi tempi l'importanza. Ne sian prova, l'editto di Riccardo Cuor di Leone, che nel 1175 condanna alla perdita di un orecchio ed a cinque soldi di multa chi rubasse anche un sol grappolo d'uva in campagna, e quello di Filippo l'Ardito duca di Borgogna, che sulla fine del quattordicesimo secolo, colpì di una multa di lire 60 ogni ceppo che si trovasse coltivato del *triste e sleale* Gamay. Il 23 Giugno 1731, nella Borgogna fu proibita la piantagione di nuovi vigneti senza il permesso governativo che veniva accordato solo dopo aver constatato il concorso delle più favorevoli condizioni.

Nel diciasettesimo e decimottavo secolo in molte località, il salario dei portatori e delle raccoglitrici dell'uva era stabilito ogni anno dai Municipi. Nessun albero poteva allevarsi nelle vigne.

La concimazione delle viti era proibita o limitata all'uso di determinate sostanze.

Nel 1713 dietro requisitoria del magistrato di

Besanzone si proibì la fabbricazione dell'acquavite di vinacce come nociva al corpo umano, per meglio estendere l'uso del vino.

Talora l'azione legislativa si spinse più oltre. Limitò l'estensione dei vigneti, e dopo alcuni anni di abbondantissimo raccolto (dal 1726 al 1731) fece estirpare le viti piantate da oltre 30 anni, fece estirpare tutti i *gamays* e limitò il permesso delle successive coltivazioni solo a sei stabilite varietà di ceppi. In altri tempi troviamo proibizioni di piantar viti in pianura, di coltivar legumi od altro fra le viti, di piantar varietà scadenti e così via.

Oltre al governo le corporazioni religiose proprietarie dei più rinomati vigneti, diedero un notevole impulso alla viticultura. Il Clos de Vougeot deve in origine la sua celebrità ai Monaci Certosini che lo coltivavano. I frati Benedettini eran giunti nell'enologia a tale superiorità sui privati, che la vendita del loro vino veniva annunciata con pompa e solennità per le vie di Beaune ed altrove.

Le più esatte osservazioni sulle operazioni eseguite e sull'esito avutone, venivano fatte oggetto di discussione e di nuove esperienze, tanto che fin dal quindicesimo secolo, noi vediamo divenute regolamentari la maggior parte di quelle pratiche viticole che vengono in oggi dai migliori enologi raccomandate. E tali pratiche si trovano dettagliatamente prescritte nel contratto colonico avvenuto nel 1482 tra alcuni vignaiuoli e il Capitolo dell'Abbazia di San Claudio, per la coltivazione del Clos De Ché-

nove, il quale era stato ceduto al detto Capitolo da Luigi XI, affinchè per la di lui salute si recitassero determinate preghiere.

In Francia l'attuale generazione usufruttando una tanta eredità di scienza e d'esperienza si occupa instancabilmente ad aumentarla ed a diffonderla. Ed io potrei, o signori, enumerarvi a centinaia i congressi viticoli generali o parziali, i concorsi, i premi, gli esperimenti e sopratutto gli studi a cui si dedicarono quegli uomini eminenti dei quali, nel corso di queste letture, abbiam fatto cenno più volte. E l'attuale generazione giunse non dirò a migliorare, poichè mancano i dati di confronto per constatarlo, ma ad aumentare prodigiosamente il prodotto viticolo, dal quale si traevano 25 anni or sono, quaranta milioni di ettolitri di vino, mentre ora se ne ottengono oltre settanta, e che in alcune regioni, come nell'Herault, s'accrebbe nell'ultimo decennio del trenta per cento.

In questi ultimi tempi l'occupazione prussiana e la guerra non riescirono, contro ogni previsione, che insensibilmente dannose alla produzione viticola, la quale ebbe assai più a soffrire dalla siccità dello scorso anno e dal freddo eccessivo dello scorso inverno. Ma soprattutto essa è seriamente minacciata dal rapido propagarsi della *phylloxera vastatrix* che manifestatasi quasi contemporaneamente nell'occidente della Francia a Bordò, e nell'Oriente ad Orange, si estese da quest'ultimo punto verso il mezzogiorno, ed ora si mostra in vari luoghi nell'Herault, minac-

ciando la distruzione de' vigneti in una zona ove la produzione supera annualmente gli 8 milioni di ettolitri. Dal dipartimento del Vaucluse sparso 5 anni or sono di vastissimi e ridenti vigneti può dirsi ormai scomparsa la vite dietro l'opera distruggitrice del terribile insetto. Nulla valse finora a combattere questo flagello, e l'attenzione dei viticoltori sembra in oggi diretta a scoprire alcune varietà di viti, specialmente americane, che sembrano andarne esenti.

In conseguenza dei timori destati dal rapido propagarsi di questo flagello alcuni vini sono aumentati di prezzo.

Nè le apprensioni cesseranno, finchè vedremo disponibile, come lo è tuttora il premio di 20,000 franchi stabilito dal governo francese per chi saprà trovarvi un rimedio.

Permettetemi, o signori, che su questo proposito io vi manifesti i timori che in me destano la fidente noncuranza dei privati e del governo e le nessune misure prese per impedire l'introduzione e la diffusione della phylloxera. Noi dovremmo seguir l'esempio della Svizzera, paese assai meno viticolo, e non più minacciato di noi. Ivi fu autorizzato il governo a far eseguire mediante indennizzo tutte le opere di isolamento e di distruzione che si crederebbero utili quando apparisse la nuova malattia. Ma soprattutto il Consiglio di Stato fu dal gran Consiglio formalmente invitato, ad impedire con ogni mezzo la introduzione in Isvizzera di maglioli, talee o barbatelle provenienti dal mezzodì della Francia.

E quali pericoli noi abbiamo corso, io posso dirvelo, avendo io stesso constatato l'anno scorso, visitando presso Bordò le località devastate dalla phylloxera, che da un vivaio esistente a soli 6 chilometri dal centro d'infezione, e dove pure essendomivi recato constatai che già s'avevano gravi sospetti, nell'anno precedente erano state spedite viti in Italia. Qui ho tenuto d'occhio l'andamento di queste viti e fortunatamente non ve n'ebbero funeste conseguenze. Ora è già trascorso un tempo sufficiente per poter essere completamente tranquilli.

Tornando al commercio dei vini in Francia, dirò che esso ha oramai ripreso la sua consueta attività e che solo trovasi pel momento alquanto incagliato dalla persistente difficoltà dei trasporti.

Il governo francese non rimase inerte spettatore della attività privata ma seppe sempre opportunamente sorreggerla ed incoraggiarla. Così nel 1857 vien pubblicato da Victor Rendu ispettore generale dell'Agricoltura in Francia, l'ampelografia francese, interessantissimo lavoro che ebbi l'onore di farvi conoscere lo scorso inverno. Nel pubblicarlo l'illustre suo autore dichiarava: *ch'egli non avrebbe avuto la temerità di intraprenderlo se non avesse ricevuto l'incarico difficile di dedicarvisi.* Fu il governo che in seguito diede incarico al celebre dott. Guyot di pubblicare una descrizione dei vigneti di tutta la Francia, opera immensamente pregevole ed utile, tanto che da distinti coltivatori fu giudicata dover

essere *il punto di partenza delle migliorie che si dovranno introdurre in ogni vigneto.*

Fattosi promotore di queste opere che difficilmente avrebbero potuto compiersi dietro iniziativa privata, il governo francese rivolse le sue cure principalmente a favorire l'esportazione dei vini mediante condizioni favorevoli stabilite nei trattati di commercio. Così col trattato anglo-francese del 23 Gennaio 1860 ottenne che il dazio d'entrata dei vini in Inghilterra fosse stabilito in ragione di franchi 27 50 all'Ettolitro pei vini ricchi di alcool non più del quindici per cento come lo sono i vini francesi in generale, e fosse portato fino a franchi 68 75 all'ettolitro pei vini contenenti più del 15 per cento di alcool, come lo sono in generale i vini Spagnuoli e Portoghesi, e non pochi vini della Sicilia e della bassa Italia. Da ciò ne avvenne che mentre prima del trattato, l'importazione dei vini dalla Francia in Inghilterra rappresentava solo il nove per cento della quantità consumata in questo paese, salì ora al di là del trenta per cento, causando una proporzionale diminuzione d'importazione da parte degli altri accennati paesi.

L'Austria e la Germania si mostran pure attivissime nel promuovere gli studi enologici. Una inchiesta sui mezzi di rialzare la viticoltura ed il commercio dei vini in Austria venne promossa dalla Camera di Commercio ed Industria di Vienna e dalla Società di Agricoltura di quella città. Dei relativi lavori ci occuperemo più tardi.

La scuola di Klosterneuburg che da pochi anni venne istituita sotto la direzione del barone di Babo, è ormai conosciuta in tutta Europa.

Tutte le prove di viticoltura e di vinificazione sono in essa attivate e i risultati son resi noti dal giornale Die Weinlaube (La Pergola) che ivi si pubblica.

In Boemia, nell'Ungheria e nella Carniola vennero istituite scuole speciali di viticoltura.

La società Agraria di Vienna ha stabilito di impiegare un istruttore di viticoltura alla diffusione delle relative cognizioni ne' principali centri viticoli ov' esso a tal uopo si reca. Gli venne assegnato un annuo stipendio fisso di 1500 fiorini oltre alle spese di viaggio ed un'indennità di 3 fiorini al giorno durante l'assenza.

In Germania troviamo a Carlsruhe una stazione agraria diretta dal dottor Nessler che si occupa principalmente di enologia e tiene frequenti conferenze nelle campagne.

All' Istituto Politecnico di Carlsruhe trovasi un laboratorio chimico ove si fecero molti studi sui vini. Il suo direttore dottor Rissler pubblica col dottor Blankenhorn gli annali di enologia.

A Wiesbaden evvi una stazione chimica diretta dal dottor Fresenius, che si occupa in special modo delle analisi e degli studi che si riferiscono al prodotto viticolo.

A Stuttgard evvi una scuola di perfezionamento per la fabbricazione dei vini.

Il Würtemberg possiede inoltre a Weinsberg

una scuola di agricoltura con un podere modello per la viticoltura.

Anche in Russia noi troviamo ciò che manca ai paesi più viticoli d'Europa; due scuole speciali cioè per l'istruzione viticola. Esse si trovano entrambe nel sud-est della Crimea, la sola provincia dell'impero che si presti a tale coltivazione. Fino dal 1804 ne venne fondata una a Soudak. Poco dopo, cioè nel 1811 fu aperto a Nikita un giardino botanico nel quale si coltivano per esperimento oltre a 500 varietà di viti. Un annesso vivaio fornisce ai proprietari i migliori vitigni. Un secondo istituto-scuola nel quale a spese del governo sono educati ed istruiti nell'enologia dodici allievi, venne stabilito a Magaratch, presso Nikita, e da esso vengono diffuse per tutta la penisola quelle cognizioni e quelle pratiche che solo da pochi e quasi eccezionalmente son conosciute e seguite da noi.

La Spagna non possiede scuole speciali nè associazioni dedite allo studio della viticoltura, quantunque in un'opera premiata dalla R. Accademia delle scienze fisiche e naturali in un concorso pubblico, siasi stabilito il principio e la necessità di fondare laboratorii destinati allo studio esclusivo del vino nei principali centri di sua produzione. Questo consiglio non è stato seguito finora nonostante la sua manifesta utilità. Tre anni or sono tuttavia l'Istituto Agricolo di Sant' Isidoro di Barcellona dietro l'iniziativa del Direttore di quella scuola industriale don Ramon De Manjarres rivolse varie domande ai coltiva-

tori della Catalogna (quattro provincie) dirette a conoscere la fabbricazione del vino ed a proporre le riforme tendenti a migliorare i diversi vini.

Ricorderò inoltre che il governo Spagnuolo con decreto del 20 maggio 1845 accordava l'esenzione dall'imposta per 15 anni ai nuovi vigneti: strano contrasto colla ingiusta tassa di esportazione sui vini, di una lira all'ettolitro e di cinque centesimi per bottiglia, che il nostro governo si ostina a voler mantenere.

Se noi spingiamo lo sguardo al di là dell'Atlantico noi resteremo sorpresi dallo sviluppo che ivi prende la produzione viticola, non che dell'aumento del consumo del vino.

Da una lettera diretta da un incaricato inglese agli Stati Uniti, il signor Erskine a Lord Napier nel 1860 dietro l'incarico avuto dal suo governo di riferire sullo stato della coltivazione viticola negli Stati Uniti troviamo esposti i seguenti dati.

Lungo quelle coste fan difetto in gran parte le condizioni che si suppongono necessarie per la coltivazione della vite europea, ma la vite indigena vi è coltivata con successo, e in parecchie provincie come nell'Indiana e nel Missourì se n'era ottenuto del vino abbastanza buono. Dopo avere esposto interessanti dati statistici ed avere accennato come la viticoltura si andasse estendendo in molte provincie, il signor Erskine così termina il suo rapporto.

— Riassumendo io credo poter dire che la

coltivazione della vite è alla vigilia di prendere una rapida estensione negli Stati Uniti e di farvi dei grandi progressi. Fra poco i suoi prodotti saranno così a buon mercato e così abbondanti come quelli d'Europa. —

Il paese ove la vite europea è coltivata col più lusinghiero successo è la California. Nella County Los Angeles che per finezza di prodotto è la Borgogna di quel paese, noi troviamo la colonia tedesca di Annahein dedicarsi esclusivamente alla viticoltura e piantarvi molti milioni di viti. Vediamo una società enologica la Buena Vista acquistarvi le uve, fabbricare ed allevare il vino, e smerciarlo poi negli Stati Uniti. Vi troviamo molte case che si dedicano esclusivamente al commercio dei vini, fra le quali primeggiano le Ditte Kohler, Frohling, ed i fratelli Sainsevain. Questi ultimi hanno stabilito una agenzia a Nuova York e vi hanno spedito del vino di Los Angeles per via di mare facendolo viaggiare attorno al Capo Horn e facendogli passare due volte la linea, col migliore successo.

La quantità che da questa sola casa fu messa in commercio in un solo anno si eleva a molte migliaja di ettolitri.

Anche nell'Ohio e nel Delaware i pendii si van coprendo di vigneti, e dappertutto si progredisce con quella energia e con quella perfezione di mezzi che sono un privilegio degli americani. Ed anche qui vediamo poco a poco dileguarsi un obiettivo del nostro commercio d'esportazione in conseguenza della produzione

locale e della aumentata importazione francese.

Ritorniamo ora all'Italia, e vediamo ciò che vi si è fatto e vi si fa dal governo e dai privati rilevandolo da quanto espose l'onorevole nostro ministro di Agricoltura Industria e Commercio, nella tornata del 10 Maggio p. p. della Camera dei Deputati.

Ecco le parole del Ministro:

« Ma quel che dobbiamo ritenere si è che, se la esportazione del nostro vino all'estero è una cosa meschinissima, ciò non dipende da questo piccolo dazio di una lira per ettolitro. Questo dazio può naturalmente avere anch'esso una leggiera azione, ma io sono convinto che la mancanza di esportazione derivi precipuamente da ben altre cause. È duopo soprattuto che noi studiamo un metodo migliore di fabbricazione dei vini. E qui rispondo all'onorevole Borruso, il quale mi chiedeva ieri, che cosa abbia fatto il Governo per promuovere l'industria enologica. Dirò che il Governo ha fatto quanto poteva. Per esempio, mediante i consoli italiani ha cercato di mandare dei campioni dei nostri vini all'estero, ha procurato di promuoverne la vendita: e negli annali che si pubblicano per cura del Ministero di agricoltura e commercio, è dei quali, se accetta l'onorevole Borruso, sarò lieto di inviargli copia, sono registrate tutte le risposte di questi consoli che risiedono in Inghilterra ed in America.

» Vedrà da essa che gli stranieri ci dicono:

cari italiani, finchè non sarete giunti ad avere dei tipi costanti e sicuri dei vostri vini, sino a tanto che non li ridurrete a pochi tipi, finchè vorrete avere un numero enorme di qualità di vini che variano di anno in anno, talchè ogni proprietario, ogni fabbricatore ha quattro o cinque specie di vini diversi, sarà assolutamente impossibile che si apra il mercato straniero ai vostri vini.

» Voi dovete assolutamente distinguere due cose, la coltivazione della vite e il raccolto dell'uva, dalla fabbricazione del vino, che deve essere un'industria speciale, esercitata sopra grande scala e in guisa che si ottengano pochi tipi e tipi costanti; dimodochè quando da Nuova York si scrive in Italia che si vuole la tale quantità e qualità di vino, si possa aver vino di determinata e conosciuta forza, di sapore costante, e di aspetto identico.

» E questi sono precisamente i requisiti che mancano alla nostra produzione.

» Vi sono poi altre cose, forse meno importanti, ma non meno ricercate dai consumatori stranieri. Vi è l'imbottigliamento, il tappamento accurato; cose tutte che non sono diligentate, e fanno sì che il nostro vino non sia gradito all'estero; cosicchè il nostro paese tanto favorito dalla natura per questa produzione, non ha potuto ancora occupare nel mercato mondiale il posto che gli compete.

» Ma, poichè discorro di questo argomento, dirò che il Governo non ha dimenticato la pro-

duzione vinicola. Esso promove i lavori ampelografici per cura di alcune benemerite associazioni e di egregi cultori delle discipline agrarie. L'onorevole nostro collega De Blasiis, ad esempio, ha preso l'impegno di condurre a termine l'ampelografia di due regioni d'Italia, degli Abruzzi e delle Puglie; altrettanto si fa da distinti enologhi per la provincia di Alessandria. Di più, altri studi si sono iniziati, e si pubblicano, per cura del Ministero d'agricoltura e commercio, alcune monografie, tanto sulla coltivazione delle viti quanto sulla vinificazione.

» Noi andiamo poi impiantando scuole, andiamo promovendo stazioni agrarie, tra cui giova accennare quella sorta in Firenze, che ha per iscopo di occuparsi della coltura delle viti e della vinificazione; si vanno promovendo conferenze rispetto alla fabbricazione del vino, gli insegnamenti delle quali trovansi registrati negli annali di agricoltura e commercio; insomma il Governo, benchè non possa mai sostituirsi all'azione individuale, adopera ogni studio per promuovere l'incremento dell'industria vinicola. Dirò di più che i comizi agrari rispondono con molto zelo agli eccitamenti del Ministero e domandano ognora nuove e buone qualità di vitigni, i quali sono importati per nostra cura dalla Spagna, dalla Moldavia, dal Reno e si trapiantano in Italia. »

Le opinioni espresse dall'onorevole Ministro sono condivise dalla maggior parte degli enologi italiani. Dispiacente di trovarmi sotto questo rap-

porto in un ordine opposto di idee, mi farò francamente ad esporre come l'operato del governo rapporto alla viticoltura mi sembri non solo insufficiente ma ben anco inopportuno.

Per giudicarlo insufficiente, voi non avete o signori, che a mettere in confronto quanto si è fatto negli altri paesi con quanto si è fatto, o per meglio dire, non si è fatto nel nostro, e ne trarrete questa indeclinabile deduzione. Che il nostro paese, attesi i suoi meschini prodotti malgrado l'attitudine per poterne fornire degli ottimi, abbisogna ora più che mai di studi, di esperienze e di attività, e che in confronto dei paesi che si trovano in condizioni di incontestabile superiorità, ciò che si è fatto da noi è un nulla in confronto di ciò che rimane a farsi, se vogliamo davvero occupare fra i paesi viticoli quel posto che abbiamo, non dirò il diritto, ma il dovere di raggiungere.

L'onorevole Ministro dicendo che *il governo ha fatto quanto poteva*, si è scordato di aggiungere, *compatibilmente coi limitati mezzi che son posti a sua disposizione;* poichè ognun vede che in via assoluta questa asserzione riescirebbe inaccettabile.

Ma anche questa aggiunta non basterebbe a giustificare l'inazione governativa per ciò che riguarda l'enologia.

Ove evidentemente appare urgente bisogno di progresso, ove l'azione privata è insufficiente, ove l'associazione ad uno scopo scientifico ed industriale è inattuabile, il governo intromet-

tendosi, non si sostituisce già come disse l'onorevole Ministro all'azione individuale, ma adempie al contrario un dovere col supplire alla sua deficienza.

Nessun altro prodotto del suolo può più di questo subire un aumento in quantità ed in valore in conseguenza di più idoneo trattamento; nessun altro ha come questo il bisogno di essere rialzato. Orbene non so comprendere come il governo possa credere d'aver fatto abbastanza spendendo in vantaggio della enologia poche migliaja di lire, e ciò di fronte ad un cespite che rende al paese oltre seicento milioni annui, e che senza occupare un palmo di terreno di più, senza la maggior spesa di un soldo, potrebbe venir aumentato forse di un decimo, forse di un quinto e forse più; ad un cespite che malgrado la sua somma importanza si trova in quello stato deplorabile che le parole dell'Onorevole Ministro ci hanno dipinto.

E giacchè l'onorevole Ministro molto saviamente si appoggia a' giudizi pronunciati all'estero mi permetto io pure di far qui cenno di uno tra questi autorevolissimo. Consultando i documenti pubblicati in Francia dal Ministero dell'Agricoltura sull'Inchiesta Agricola generale fatta eseguire pochi anni or sono da quel governo, lavoro dettagliatissimo che consta di 40 volumi, potei constatare che nessuno dei prodotti italiani vi è più del viticolo dipinto con severe parole. Io non ve le ripeterò o Signori, non volendo farvi partecipi di quella triste im-

pressione ch'io ne provai nella lettura. Pure di quei giudizi basati pur troppo sul vero, il nostro paese quantunque abbia inevitabilmente a dolersene non deve adontarsi, ma deve anzi da essi attingere quella energia e quella tenacità di proposito che gli fanno difetto per raggiungere quella meta cui egli aspira, e che lo straniero forse involontariamente gli addita. A tal uopo io vorrei che il governo pigliando l'iniziativa dell'istruzione e delle esperienze e adoperando la sua autorità, fino al dispotismo se occorre, obbligasse i produttori ad attingere la necessaria istruzione a quelle fonti che si crederanno opportune, e sulle quali non tralascerò di esporvi fra poco il mio debole giudizio. Se non che a ciò fare occorron mezzi, e non troppo limitati.

Non ignoro quanto riesca difficile nello stato attuale delle nostre finanze ottenere lo stanziamento di una somma per un oggetto che non sia della più imperiosa necessità. Pure di tal natura mi sembrano i bisogni della nostra produzione viticola ch' io non esito a paragonarne le condizioni a quelle di un proprietario che lasci incolto un terreno per non poterne avanzare le spese di coltivazione. Si esponga adunque al Parlamento ciò che urge di fare e se ne chiedano i fondi occorrenti. Se il Parlamento crederà di rifiutarli potrà allora il Governo giustificare la propria inazione dicendo *ho fatto quel che ho potuto.*

Esaminiamo ora sotto il rapporto della opportunità l'operato del governo. Esso ha spe-

dito all'estero vari campioni dei nostri vini per promuoverne la vendita. Dalle parole del Ministro conosciamo l'esito di questa pratica. Ma ignorava esso forse che i nostri vini peccano per incostanza di tipo, e per poca durevolezza, e che il più elementare principio, il mezzo indispensabile per guadagnarsi credito in commercio sta nel mantenere la più perfetta identità fra il campione e la merce?

Sarebbe stato meglio il far precedere a questa pratica l'altra più prudenziale seguita poi ma troppo tardi, di sottoporre gli stessi vini ad un esperimento di lunga navigazione per conoscerne l'esito, anzichè far conoscere sui mercati esteri alla ventura, dei campioni atti solo a screditare i nostri prodotti. Quanto gravi possano riescire le conseguenze di questo invio di campioni da parte del governo che genera la presunzione che li abbia scelti fra i migliori vini italiani, lo rileveremo dalla relazione dell'inchiesta già accennata sui mezzi di rialzare la viticoltura ed il commercio dei vini in Austria.

Nella proposta dei mezzi a impiegarsi per far conoscere nelle lontane contrade i buoni vini dell'Austria vien suggerito:

1. La pubblicazione di un'opera descrittiva dei migliori vini dell'Austria.

2. Un eccitamento alla classe elevata della società ed agli ambasciatori all'estero, a far uso nei pranzi, di vini di lusso austriaci, in luogo dei forastieri talora peggiori.

3. L'istituzione nei grandi centri di un ma-

gazzeno di deposito sotto la sorveglianza di persone intelligenti e con viaggiatori di commercio in Austria ed all'estero, per lo smercio dei vini; osservando *che un solo invio di vini impuri e mal condizionati, può far perdere per molto tempo la riputazione di certe sorta di vini, e dar origine a dei pregiudizii difficili a distruggersi.*

Il governo promuove lavori ampelografici. Ottima cosa, ma di un interesse piuttosto scientifico anzichè di immediata utilità pratica e che fra i bisogni del nostro progresso, dovrebbe posporsi alla unificazione dei tipi ed alla buona conservazione dei vini.

Il governo ha fatto importare in Italia dei nuovi vitigni. Ciò non farà che aumentare in luogo di diminuire il numero dei tipi dei nostri vini, e distogliere sempre più i coltivatori dall'attenersi ai buoni vitigni locali, sui quali soli è possibile fare assegno di positivi e costanti risultati.

Quanto alle conferenze promosse dal governo io credo alle parole del Ministro, e tanto più, quando chi ne veste la carica è una persona sotto ogni rapporto rispettabilissima quale è l'onorevole Castagnola. Mi permetto però di osservare, che colla Circolare 20 Novembre 1868 N. 52 il Ministero di Agricoltura, promuovendo le conferenze agricole, domenicali e serali, dice: — *Tali conferenze dovrebbero essere affatto popolari, e versare più particolarmente sui seguenti punti: terra, clima, lavoro, forza, strumenti, moltiplicazione e propagazione delle piante, colture*

speciali, economia rurale, uomo, capitale ed ordinamento dell'azienda rurale. — Di enologia non vi si fa cenno.

Infatti fra le conferenze date sinora per opera dei comizii agrari, quelle che hanno per oggetto la viticoltura e la vinificazione non figurano ancora che nella esigua misura di una su dieci, ed in proporzioni affatto insufficienti.

Ma ciò che più reca meraviglia nell'operato del governo è il vedere come esso non siasi finora punto occupato di rimuovere quei diffetti che esso stesso ha segnalato nella nostra produzione, la mancanza di tipo cioè e la cattiva conservazione dei vini. Così nelle varie esposizioni enologiche sussidiate dal governo, sia con danaro sia con medaglie, non abbiamo mai rilevato pratica al una per indurre i produttori a limitare le varietà dei vini da essi fabbricati, ma sotto questo rapporto abbiamo al contrario veduto com'essi venissero incoraggiati alla produzione di più vini dalla maggiore probabilità di ottenere un maggior numero di distinzioni.

Il mezzo principale che il governo, e con esso i più distinti enologi ci adittano per restaurare la nostra produzione viticola è la separazione dell'industria del far vino, che si vorrebbe fosse un'industria speciale esercitata sopra grande scala, dalla coltivazione della vite e dal raccolto dell'uva.

Sono dispiacente di non poter dividere le opinioni generali per ciò solo, ch'io ritengo la cosa affatto inattuabile, pei motivi che vado ad esporre.

Se questo principio venisse adottato in tutta Italia, occorrerebbe per attuare la produzione industriale del vino un capitale di oltre un miliardo per la costruzione degli stabilimenti, l'aquisto dei vasi vinarii, ecc.; mentre d'altra parte un materiale che rappresenta un egual valore rimarrebbe inoperoso presso i proprietari i quali non potrebbero e non vorrebbero privarsene per due ragioni: Prima perchè l'industria del far vino volendo essere riunita in appositi locali e servirsi di materiali uniformi non potrebbe approfittare di quelli de' proprietari; indi perchè quando i produttori si trovassero mancanti dei mezzi di trasformar l'uva in vino, potrebbero trovarsi nella necessità di dover subire la legge imposta dagli industriali.

Talora poi succederebbe il contrario. Gli industriali di una zona, potrebbero urtare contro una coalizione di proprietarii che esagerassero il prezzo delle loro uve attese le difficoltà, gli inconvenienti e talora l'impossibilità che i primi incontrerebbero di provvederne a distanza. Ma v'ha di più. Il vino verrebbe a costare agli industriali assai più che non ai produttori. I contratti colonici vigenti in quasi tutta Italia assicurano ai proprietarii l'opera gratuita, o quasi, dei contadini per le operazioni di vinificazione. Per cui il proprietario che ha già i vasi vinarii, i quali per di più si conservan meglio adoperandoli che non lasciandoli vuoti, che ha già i locali e tutto quanto occorre, si trova l'uva trasformata in vino senza spesa alcuna.

L' industriale al contrario deve alla spesa di acquisto delle uve aggiungere quella di mediazione per l'acquisto, quella del trasporto, e quelle di vinificazione. Oltre a ciò bisogna tener calcolo delle spese pei locali, pei vasi vinarii, del personale di amministrazione, ecc., ecc.

Vi sono poi infiniti pericoli. La stagione piovosa che renda malavegole e dannoso il trasporto dell'uva; un'accidentale interruzione di comunicazioni o la difficoltà di spedizione che vi deteriora una partita d'uva; la mancanza di lavoranti nel momento più urgente, attesochè si tratta di uomini che non si tengono impiegati che pochi giorni, e che perciò quantunque sempre si paghino a caro prezzo, non sempre si trovano; l' inevitabile intemperanza di persone che non sono addette allo stabilimento che provvisoriamente; questi e mill'altri più o men gravi inconvenienti pesano a svantaggio della produzione industriale del vino in confronto della produzione che chiamerò agricola. E giacchè questa frase m'è uscita permettetemi ch' io vi dimostri come la vinificazione appartenga nell'ordine naturale delle cose, alla agricoltura propriamente detta anzichè all' industria.

L' agricoltura non si limita ad ottenere dal suolo un determinato prodotto, ma è pure suo compito il ridurlo dopo il raccolto, in istato che ei possa venir conservato per consegnarlo poi all' industria che lo lavora in modo da renderlo idoneo all' immediato uso e consumo.

Così la trebbiatura e l' essicamento dei grani,

l'essicamento dei foraggi, la stigliatura della canapa, l'allevamento dei bachi, ed infine la pigiatura delle uve e la loro trasformazione in vino, sono tutte operazioni che non hanno influenza alcuna sulla coltivazione del terreno, ma tendono a ridurre i suoi prodotti in istato serbevole e facilmente trasportabile, e pure appartengono strettamente alla agricoltura. L'uva non è frutto lungamente serbevole nè facilmente trasportabile; la sua trasformazione in vino, sostanza che possiede questi requisiti, è quindi operazione naturalmente agricola.

Mi si osserverà che le società enologiche potranno dare ai vini da loro prodotti, in confronto di quelli ottenuti dai proprietari, un maggior valore il quale lautamente copra le maggiori spese; che potranno coll'abbondante produzione di un sol tipo render possibile un più esteso commercio; che la migliore conservazione renderà maggiore il consumo interno; che infine dimostrando colla eloquenza dei fatti, i vantaggi di un metodo razionale e appropriato alla località, sapranno diffondere a vantaggio del paese le buone pratiche attualmente trascurate. Ammetto tutte queste cose ma osservo nello stesso tempo che l'ultimo che è forse il maggiore degli accennati benefici che da esse si attendono sarà appunto la causa della precarietà della loro prevalenza.

Poichè non appena i proprietarii avranno raggiunto gli stessi od approssimativi risultati, il che non sarà difficile avendo essi a trattare

costantemente varietà conosciute di uve, potranno far valere in confronto degli industriali que' vantaggi che ho dianzi accennati.

Perciò io comprendo come possa riescire una vera speculazione la istituzione di una società vinicola promossa da una associazione di proprietari. Compiendo come anche il capitalista possa attendersi felici risultati da un'impresa tendente alla produzione, all'allevamento ed al commercio di vini in località ove sia possibile ottenerne di squisita finezza ed aumentarne sensibilmente il valore coll'invecchiamento.

Ritengo per altro come già esposi inattuabile la produzione industriale per la gran massa dei vini comuni, nei quali quando si conservino sani, cosa facilissima ad ottenersi, il pregio maggiore sta in una limitazione di prezzo che ne permetta l'uso abituale anche alle classi meno agiate.

Un ultimo appunto alle idee generalmente dominanti sulla prosperità del nostro avvenire viticolo.

La meta cui aspirano i nostri produttori e che sembra dover essere l'arca di salvamento della nostra viticoltura è lo smercio dei nostri vini all'estero. Sono proprio dispiacente di dovere in oggi emettere idee che ponno sembrar dettate da spirito di contradizione anzichè da intimo convincimento, ma coscienzosamente attenendomi a quanto questo solo mi ispira, io son d'avviso che ben altra dev'essere la meta che noi dobbiamo prefigerci; quella cioè di aumentare l'interno consumo de' nostri vini. Permettete o si-

gnori ch'io vi richiami alcune delle cifre esposte. La produzione dell'Italia si avvicina ai trenta milioni di ettolitri di vino. L'esportazione della Francia che ne produce più del doppio si avvicina ai tre milioni di ettolitri.

Mettendo come ipotesi, (giacchè sarebbe follia il farlo anche come lontana lusinga) che l'Italia potesse integralmente subentrare nella esportazione al posto ora occupato dalla Francia, essa riescirebbe con ciò a collocare una quantità di vino, che non eccederebbe il decimo del proprio annuale prodotto.

Se l'Italia col perfezionamento del proprio prodotto, sapesse dargli la metà soltanto di que' pregi che sono indispensabili per effettuarne l'esportazione, essa vedrebbe aumentato il consumo interno ben più che del decimo, e certo di tanto, che a soddisfarlo non riescirebbe eccessivo l'intero prodotto. Per dimostrarvi quanto ciò sia attendibile permettetemi che io vi esponga le condizioni attuali del nostro consumo.

Le classi meno agiate dedite a manuali lavori bevono talora anche in eccesso vini appena cavati dal tino, quasi sempre nocivi perchè non giunti al voluto stato di maturità. Esse e i contadini specialmente fanno uso del vino quando meno ne sentono il bisogno cioè durante l'inverno, in cui meno faticoso è il lavoro. Nell'estate in conseguenza di una deplorabile ignoranza dei metodi di conservazione, i contadini vedono esaurita o guasta la loro piccola scorta, gli operai ne trovano alterato il prezzo e quasi

sempre ad onta di ciò diminuite le buone qualità. Le classi agiate infine sono esse pure costrette a cambiare dall'inverno all'estate la qualità del vino e ciò in senso inverso di quanto sarebbe suggerito dalla buona igiene la quale, come recentemente lo provarono il Moleschott ed altri distinti medici, vorrebbe che nell'estate si facesse uso di vini più leggeri che non nell'inverno.

Le conseguenze dei suesposti fatti sono facili a rilevarsi e possono anzi ridursi ad una: dissuetudine nell'uso del vino, sia perchè trovato nocivo, sia perchè poco gradevole, sia infine perchè di un prezzo incostante e talora troppo elevato.

Sappiano i produttori ed i negozianti preparare del vino non troppo generoso ed inalterabile nell'estate e sappiano costantemente mantenerne uguale in ogni anno il tipo, e vedranno che ai soli consumatori interni ne potran smaltire una quantità assai maggiore di quella che nelle più favorevoli previsioni potrebbe essere l'oggetto di esportazione.

Questa verrà in seguito, e sarà la naturale conseguenza di un sensibile miglioramento nella nostra produzione se pur sapremo o piuttosto se vorremo ottenerlo.

Al quale intento esporrò ora quali siano, secondo il mio modo di vedere, i più opportuni mezzi, per diffondere la necessaria istruzione.

III.

Vi sono nella viticoltura e nella vinificazione delle norme invariabilmente applicabili in ogni caso, e queste, ammesse senza contestazione dalla scienza e dalla pratica, appartengono alla istruzione viticola che chiamerò generale.

Vi sono altre norme che opportune in date condizioni, non lo sono più al variare di queste se non subiscono anch'esse le corrispondenti modificazioni, e che perciò chiameremo variabili o relative. Se quanto alle prime l'istruzione deve essere uniforme ed assoluta, per le ultime invece l'istruzione deve limitarsi ad additare la via che possa condurre ad un giusto criterio sulla loro opportunità.

Così per modo d'esempio noi potremo dovunque pella viticoltura, consigliare i lavori preparatori dell'impianto d'un vigneto, la scelta dei tralci riproduttori, l'allevamento nei primi anni, ecc.

Per la vinificazione, la nettezza dei vasi vinarii, la disinfezione delle botti, l'eliminazione del prolungato contatto dell'aria, le defecazioni, ecc.

Noi dobbiamo invece limitarci ad esporre quali condizioni possano determinare, e quali

mezzi possano farci riconoscere la maggiore o minore opportunità, relativa alla scelta del vitigno, alla più o meno profonda piantagione del magliolo o della talea, al sistema di assetto della vite, al modo, al numero, e al tempo delle lavorature e della potatura, ecc., nella viticoltura.

Della stessa natura sono la più o meno avanzata maturità delle uve, lo sgranellamento, la pigiatura più o meno minuta, le follature, la svinatura più o meno precoce, le chiarificazioni, ecc., nella vinificazione.

Come ognun vede le norme di un' utilità solamente relativa sono in numero maggiore di quelle generalmente applicabili e la loro convenienza non può venir stabilita che da locali comparative esperienze.

L'aver voluto la maggior parte degli enológi generalizzare quasi tutte le regole di viticoltura e di vinificazione e la conseguente disparità di opinioni fra di essi, furon causa che l'istruzione viticola non potè finora inspirare ai coltivatori quella fiducia che sarebbe necessaria, ma che fors'anco essa non ha saputo meritarsi.

E voi non ignorate o Signori, poichè più volte nelle passate letture abbiam dovuto occuparcene, come tanto categorici quanto contradditorii fra di loro siano i pareri dei diversi anche autorevoli scrittori di cose viticole, intorno a pratiche di somma importanza.

Or bene, il produttore che abbisogna d'istruzione non sapendo scegliere fra i disparati con-

sigli altrui, diffida di tutti e finisce col non seguirne alcuno ed attenersi agli usi locali.

Pertanto non v' ha più che un mezzo per diffondere le buone pratiche; quello cioè di ricorrere alla eloquenza dei fatti, provocando più che sia possibile nelle varie zone viticole delle prove comparative di viticoltura e di vinificazione. In ogni luogo i metodi locali, siau essi buoni o cattivi, voglion esser messi di fronte a parità di condizioni coi buoni metodi che si possono assolutamente consigliare come migliori, o che abbisognano di esperimento onde rilevarne il merito. La pubblicazione di buone e popolari monografie, che si riferiscano a determinate zone, l'insegnamento orale col mezzo di appositi docenti che si rechino nelle campagne non solo a darvi delle lezioni, ma a provocarvi nello stesso tempo famigliari discussioni sugli argomenti trattati, le riunioni periodiche dei produttori di piccole zone, e sopratutto l'incoraggiamento morale e materiale del governo, gioveranno io credo a promuovere delle associazioni allo scopo di procedere a quelle prove, il cui risultato soltanto sarà riconosciuto come autorevole insegnamento.

Queste prove voglion essere di viticoltura e di vinificazione. Vediamo come esse possano organizzarsi cominciando dalla viticoltura.

Perchè l'esperimento possa nel medesimo tempo versare tanto sulla varietà dei ceppi quanto sui diversi metodi di allevamento, occorre che in un terreno il quale riunisca più

che sia possibile le condizioni generali della zona viticola, si faccia la piantagione di tutte le varietà di viti che si vogliono esperimentare, e che ogni varietà venga contemporaneamente posta a tutti quei sistemi di assetto che pur voglionsi far oggetto di prove.

L'attivazione di questa vigna esperimentale è cosa assai meno complicata e difficile di quanto a prima giunta o Signori a voi possa sembrare. Permettetemi ch'io qui vi esponga un cenno descrittivo di uno di tali vigneti simile a press'apoco a quello che nel prossimo inverno spero di poter ultimare a Lecco in una mia piccola proprietà.

In un quadrato della superficie di mezzo ettaro, si potrebbero sottoporre 32 varietà di viti a 14 diversi sistemi di allevamento. Abbia il vigneto 101 metri di lunghezza per 49 di larghezza. Le piantagioni sian tutte a filari diretti parallelamente ai lati maggiori del quadrato, ed in modo che i filari a coltivazione più alta si trovino vicino al lato grande del quadrato che più si trova verso tramontana, e sian disposti progressivamente dai più alti ai più bassi fino al lato maggiore del quadrato che più si trova verso il mezzodì. Sui due piccoli lati incominciando dal lato grande verso tramontana noi segneremo come segue le misure degli spazi da occuparsi longitudinalmente nel quadrato dai filari di varii sistemi.

		Siepe	Metri	0 50
		Viale	»	1 —
1.	Sistema	ad albero isolato . .	»	3 —
2.	»	ad albero a festoni .	»	3 —
3.	»	a pali a festoni . .	»	3 —
4.	»	Cazenave	»	6 —
5.	»	a stendardo. . . .	»	3 —
6.	»	a tralcio sporgente .	»	4 —
7.	»	Tubi a sostegno reciproco	»	3 —
8.	»	all'Astigiana . . .	»	3 —
9.	»	Guyot	»	3 —
10.	»	di Bordò	»	3 —
11.	»	toscano	»	3 —
12.	»	di Borgogna . . .	»	3 —
13.	»	basso con sostegno .	»	3 —
14.	»	all' Herault. . . .	»	3 —
		Viale	»	1 —
		Siepe	»	0 50
		Totale	Metri	49 00

Sui due lati maggiori incominciando a sinistra o a destra indifferentemente segneremo ogni tre metri lo spazio, che si estenderà in senso verticale à questi grandi lati per tutta la larghezza del vigneto, destinato ad ogni singola varietà di viti, oltre alle siepi, a due viali laterali di un metro e ad uno centrale di due metri.

Ne avremo così 32 quadrati, dei quali la somma dei lati piccoli aventi 3 metri cadauno oc-

cuperà per 96 metri e quindi quasi intieramente i lati maggiori del vigneto. Estendendosi questi quadrati nella loro lunghezza nel senso della larghezza del vigneto e attraversandolo quindi intieramente, ognuno di essi occuperà una parte di tutti i filari e comprenderà quindi tutti i sistemi or ora indicati.

Il vigneto sperimentale sarà così nel senso della sua lunghezza occupato da una serie di vitigni diversi che ci indicheranno quale sia la varietà che meglio si addice ad ogni sistema, e nel senso della sua larghezza da una serie di sistemi che ci indicheranno quale di essi meglio si addica ad ogni singola varietà.

Avremo così in tutto 32 varietà di viti, ognuna delle quali occuperà intieramente ed esclusivamente uno dei 32 quadrati nei quali abbiam diviso il vigneto. Avremo 32 varietà, ognuna delle quali sarà allevata con 14 diversi sistemi, e così in tutto 448 combinazioni diverse. Di ogni varietà dovranno provvedersi 100 pianticelle, di cui 91 saranno messe a dimora, e 9 rimarranno di scorta.

Il seguente quadro ci porgerà maggiori dettagli in proposito.

Numero d'ordine	Indicazione dei sistemi	Numero dei filari	Distanza fra i filari	Distanza fra le viti lungo il filare	Numero delle viti per ogni varietà e per filare	Numero delle viti per ogni varietà e sistema	Spazio occupato in larghezza da ogni sistema	Numero totale delle viti in tutto il filare	Numero totale delle viti per ogni sistema
1	Ad albero isolato	1	3	3	4	4	3	128	128
2	Ad albero con festoni	1	3	3	4	4	3	128	128
3	A pali con festoni	1	3	3	4	4	3	128	128
4	Cazenave e Marcon	2	3	2	1 1/2	3	6	48	96
5	A stendardo	2	1.50	1	3	6	3	96	192
6	A tralcio sporgente	2	2	1	3	6	4	96	192
7	Tubi a sostegno reciproco	2	1.50	1.50	2	4	3	64	128
8	Astigiano	2	1.50	1	3	6	3	96	192
9	Guyot	3	1	1	3	9	3	96	288
10	Bordò	3	1	1	3	9	3	96	288
11	Toscano in collina	3	1	1	3	9	3	96	288
12	Borgogna	3	1	1	3	9	3	96	288
13	A ceppo basso con sostegno	3	1	1	3	9	3	96	288
14	All' Herault	3	1	1	3	9	3	96	288
	Numeri totali	31				91	46		2912

Le varietà potranno venir scelte fra quei vitigni italiani ed esteri che più si crederanno opportuni pel genere di prodotto generalmente ottenuto e più facilmente vendibile nella zona. A modo d'esempio io esporrò le proporzioni seguenti:

Vitigni	locali	5
»	Toscani	3
»	Piemontesi	4
»	d'altre parti d'Italia	5
»	di Bordò	3
»	di Borgogna	3
»	del Mezzodì della Francia	2
»	del Reno	3
»	d'Ungheria	2
»	di Spagna	2
	Numero totale delle varietà	32

Esporrò ora alcuni dati relativi alle spese occorrenti fino al momento in cui avremo il vigneto in piena produzione.

Devo per altro farvi osservare o Signori che le spese complessive in quasi tutte le località d'Italia riescirebbero assai minori di quelle che or vado ad esporre, avendo io voluto dimostrare come l'attuazione di un vigneto esperimentale non sia cosa molto dispendiosa ancorchè praticata nelle più sfavorevoli condizioni.

Ecco ora le cifre:

Acquisto di mezzo Ettaro di terreno in ragione di L. 4000 all' Ettaro . .	L. 2000
Scasso di 4900 metri quadrati a metri 0. 60 di profondità	» 500
Acquisto di 3200 barbatelle a L. 6 il 100	» 192
» di 64 oppi	» 50
» di concimi e relativo trasporto	» 200
Operazioni di tracciato e di piantamento	» 100
Siepe e cancello d'accesso	» 150
Spese di materiale e di esecuzione pei sostegni.	» 250
Spese anticipate	L. 3442
Interessi al 5 °/₀ per 4 anni sulle spese	L. 688
Imposte pagate per 4 anni	» 80
Lavoratura per 4 anni a L. 100 all'anno	» 400
Spesa totale fino a produzione	L. 4610

L' interesse annuo di questa somma al 5 °/₀ sarebbe di L. 230. 50.

Io sono convinto che la rendita netta del vigneto non riescirà inferiore, ma ciò che importa di rimarcare si è che trascurabile affatto ne riescirebbe la spesa in confronto dei vantaggi che la locale coltivazione dovrebbe indubbiamente ritrarne.

Giacchè l'impianto del vigneto, il suo allevamento e le successive modificazioni, potrebbero prestarsi ad una infinità di prove di sommo interesse, intorno a pratiche diversamente suggerite dai più distinti scrittori di viticoltura.

Tali per esempio sarebbero le seguenti. L'impianto con maglioli o talee prese alle diverse parti del tralcio; l'impianto con barbatelle di uno e due anni, e con barbatelle provenienti da gemme; l'epoca e la profondità dell'impianto; le smozzicature; la diversa inclinazione del tralcio fruttifero; l'incisione anulare; la più o men precoce messa a frutto della vite; la quantità e la qualità delle lavorature del terreno; i concimi diversi; le propaggini; gli innesti diversi; lo sfogliamento, ed altre prove che potrebbero trovarsi opportune.

Debbo però ammettere che benchè queste prove non lascin dubbio sulla loro utilità, difficile sarebbe il vederle diligentemente praticate ove non fossero affidate a persone dotate di intelligenza, di buona volontà e di tenace proposito. E di tali sarebbe pur difficile il trovarne che quasi esclusivamente pel bene pubblico prestassero l'opera loro, ove non ne fossero direttamente incaricate, dietro un sufficiente compenso.

Giunto il vigneto a completa produzione noi vi potremo raccogliere tanta uva quanta ne abbisogni per fare di ogni varietà di viti una quantità sufficiente di vino (circa un ettolitro) onde potervene basare un giusto apprezzamento. Le spese occorrenti pel compimento di questo vigneto esperimentale non saranno al certo che di poco maggiori di quelle proporzionalmente occorrenti per un vigneto qualunque. Il suo valore non riescirà io credo inferiore a quello di un altro vigneto, non inferiore essendone il pro-

dotto. Oltrechè esso sarà costantemente, non solo un oggetto degno del più vivo interesse da parte dei coltivatori tutti, attesa la combinazione dei molti vitigni coi molti sistemi, ma potrà nello stesso tempo essere un serbatoio di piante madri, atte ad alimentare costantemente un vivaio, ove i proprietari potranno con sicurezza provvedersi quelle varietà delle quali ebbero il campo di constatare la buona riuscita.

Passando ora dalla viticoltura alla vinificazione, dirò che in quanto ai suoi bisogni, io mi trovo nella attuazione delle mie idee, in parte già prevenuto da alcuni Comizii Agrarii fra i quali primeggia quello di Napoli, e dalla Commissione Ampelografica di Alessandria, che hanno diffusa l'istruzione enologica mediante conferenze ed hanno aperto un concorso di vini speciali e di vini fatti con una sola qualità di uva. Ciò non toglie o signori che io trovi inoltre necessaria l'attuazione di prove comparative quali sarebbero le seguenti:

Maturità più o meno avanzata. — Ammonticchiamento dell'uva. — Pigiatura più o meno minuta e ossigenazione del mosto. — Sgranellamento. — Sommersione del graspo in confronto colle follature. — Aggiunta di zuccaro alla pigiatura in confronto coll'ammonticchiamento e coll'appassimento dell'uva ed in confronto colla corrispondente aggiunta di alcool durante la fermentazione. — Aggiunta di feccie o di farina nelle fermentazioni incomplete. — Svinatura precoce e tardiva. — Macerazione fino al marzo

in botte chiusa per le uve sgranellate. — Solforazione della botte nei travasamenti. — Chiarificazione con sostanze diverse. — Imbottigliamento precoce. — Riscaldamento in botti ed in bottiglie. — Preparazione dei vini con una sola varietà di uva presa fra le migliori locali, in confronto colle varie miscele delle uve stesse. — Aggiunta di uve bianche alle uve troppo ricche di colore. — Aggiunta di acido tannico ai vini soggetti al grassume. — Disacidificazione dei vini.

E qui o Signori mi sembra udirmi chiedere: A chi sarà affidata l'attuazione di tante prove, tanto delicate ad eseguirsi quanto facili a suggerirsi? Eccolo.

Perciò che riguarda gli esperimenti viticoli io mi ritengo affatto incapace a promuoverli se non con un semplice eccitamento e col dichiararmi disposto a porgere tutti quegli schiarimenti che potrebbero venirmi richiesti. Non posso quindi che esternare il desiderio che il governo se ne faccia promotore e sostenitore.

Quanto alle accennate prove di vinificazione, faccio io stesso appello alla buona volontà di tutti i produttori di vino, e li invito a volerne intraprendere alcuna, a voler tener nota dei risultati nelle differenti epoche apparenti, ed a volere intervenire nell'agosto del venturo anno 1872 al Congresso Viticolo Italiano che sotto gli auspici della Società Agraria di Lombardia si terrà in Lecco, inviandovi inoltre un saggio di ognuno dei vini ottenuti nei vari trattamenti parallelamente condotti.

A favorire da parte dei produttori l'accettazione di questo invito onde possano affluire al congresso del futuro anno numerosi tanto gli esperimentatori quanto i risultati delle loro prove la Società Agraria di Lombardia ha generosamente disposto perchè da oggi e fino al termine del congresso venga gratuitamente spedito il Giornale - Il *Bullettino dell'Agricoltura* - a tutti coloro che gliene faranno dimanda allo scopo di attivare una o più delle accennate prove.

Tutti coloro che interverranno nel futuro anno al congresso enologico di Lecco portando gli indicati saggi avranno diritto di prender parte all'assaggio dei vini ottenuti dagli altri in prove analoghe e ciò nel modo che verrà stabilito dal Comitato Direttivo del congresso.

I proprietari ed i coltivatori che si assumeranno l'incarico di una o più di dette prove, saranno annotati e ritenuti come membri di un'associazione dipendente dalla Società Agraria di Lombardia, intitolata: *Società di Enologia Sperimentale*, la cui durata e le cui mansioni verranno stabilite se lo si riterrà opportuno, nell'indicato congresso del prossimo anno, dalla Direzione Centrale della Società Agraria, tenuto calcolo dei risultati ottenuti e del parere dei Soci. Il Bullettino dell'Agricoltura, giornale pubblicato per cura della prelodata Società Agraria, sarà fino al termine del congresso, l'organo della nuova associazione.

Eccovi o Signori quanto dal canto mio mi fu possibile di ottenere e di fare. È poco, ma temo

pur troppo che anche questo poco non trovi il sostegno necessario per aver vita e fruttificare, nell'indispensabile concorso de' nostri coltivatori, la cui indolenza talvolta è sgraziatamente insufficiente a scuotere, non dirò la mia parola, ma la prospettiva di un evidente vantaggio.

I mezzi finora svolti tenderebbero solamente a porre i viticoltori in condizioni da potere uniformare i loro prodotti al tipo che riescirebbe più conveniente per la consumazione e pel commercio.

Rimangono ora ad indagare i mezzi per la unificazione di questo tipo, la cui mancanza, e dagli stranieri e dai nostri consumatori ci è tanto giustamente rimproverata.

A tal'uopo gioverebbero a mio credere moltissimo le esposizioni ed i congressi, ma radicalmente modificati da quel che soglionsi in oggi attuare. Noi vediamo ora nelle esposizioni ricompensati dei vini, dei quali rimane ignoto il metodo di produzione, non solo, ma che gli altri coltivatori potrebbero difficilmente procacciarsi allo scopo di ottenerne di simile. Vediamo talora incoraggiata con un premio la produzione di vini, la cui qualità attese le condizioni della località onde provengono, sarebbe senza esitazione a sconsigliarsi. Vediamo infine talora ricompensata non la grande produzione che solo merita encomio, ma l'esibizione di poche bottiglie di vino, il cui merito è forse dovuto ad una biasimevole moltiplicità di tipi, e fors'anco al caso. Quanto ai congressi dobbiamo confes-

sare che in essi la discussione, non è mai nè sufficientemente animata, nè abbastanza libera, che si aggira per lo più su generali pratiche il cui esito non è constatato nè convalidato dalla produzione dei risultati ottenuti; per cui si riducono il più delle volte alla verbale esposizione di un trattato di viticoltura e di vinificazione anzichè alla minuta disamina dei locali bisogni. Su questi due mezzi principali di progresso e d'incoraggiamento esporrò ora le mie idee.

Incominciamo dalle esposizioni.

I concorrenti dovrebbero venir divisi in due categorie. La prima di espositori di prodotti pel commercio, la seconda di espositori di risultati di prove.

Nella prima categoria siano ammessi a premio quei prodotti soltanto che non si scostano sensibilmente dai tipi di vino che costituiscono la generalità del prodotto ottenuto nella zona ammessa al concorso, tipi che verranno stabiliti molto tempo prima, e dei quali saranno messi in vendita i campioni dal comitato direttivo della esposizione. La quantità prodotta ed il prezzo di vendita dovranno essere indicati e principalmente tenuti a calcolo nella aggiudicazione del premio e dovrà esserne poi constatata l'esattezza, mediante visita presso il concorrente.

Nella seconda categoria verranno ammessi al concorso coloro che avranno diretto i loro studi e le loro esperienze al miglioramento del prodotto, facendo uso di uve locali in proporzioni esattamente indicate.

Dovranno farsi conoscere da parte dei concorrenti della seconda categoria le pratiche seguite ed i criterii che ne furono guida.

Uno speciale riguardo, dovrà aversi per coloro che avranno saputo per lungo tempo conservare in botti i vini delle località in cui sogliono più facilmente alterarsi.

Per entrambi le categorie poi, dovendosi esaminare i saggi dietro la semplice indicazione di un numero progressivo, all'atto stesso del giudizio verranno esposte in scheda suggellata e contradistinta collo stesso numero della bottiglia, le osservazioni ed i consigli del giurì. La scheda dovrà essere rimessa al concorrente, sostituendo al numero il suo indirizzo, onde le osservazioni contenute possano servirgli di insegnamento o di guida.

Durante le sedute del giurì saranno tenuti a disposizione di questo, tre mediatori perchè possano all'occorrenza venir consultati sul valore mercantile dei vini.

Tutti i premiati dovranno indicare le uve ed i metodi con cui si ottennero i vini cui venne aggiudicato un premio e dovranno cedere al Comitato direttivo al prezzo indicato nel concorso, una quantità sufficiente di bottiglie dei detti vini, onde questo ne possa offrir una di ogni qualità a tutti i concorrenti, o almeno ad una parte di essi, colle indicazioni relative alle uve ed ai metodi impiegati.

Io sono d'avviso o Signori che le indicate condizioni basteranno a dare alle esposizioni una

importanza maggiore di quella che attualmente esse non abbiano, poichè in forza di esse vedremo il concorrente premiato, essere giustamente retribuito per una produzione vantaggiosa per sè e pei consumatori, e il non premiato poter conoscere dalle motivazioni del giurì il lato difettoso del proprio prodotto, e dalla indicazione dei metodi usati da chi riportò il premio non che dall'assaggio del suo vino, trarre le norme opportune per migliorare il proprio.

Quanto ai congressi io vorrei o Signori che sempre dovessero tenersi provveduti di tutti i saggi dei vini buoni e cattivi che rappresentano la produzione generale, quali esistono presso i proprietari e quali vengono offerti ai consumatori, per giudicare quale ne sia lo stato, di quali miglioramenti abbisognino, e che occorra fare onde riescire ad ottenerli.

Vorrei che tutte le pratiche che vengono suggerite fossero suffragate da incontestabili risultati, vorrei che la discussione fosse aperta in una forma affatto popolare e famigliare, onde potessero parteciparvi senza timore alcuno, coloro che pur possedendo un prezioso corredo di pratiche cognizioni, trovansi deficienti dell'arte e del coraggio di esporre in pubblico le loro idee.

Aggiungerò essere desiderabile che il governo promuova annualmente tali riunioni di vignaiuoli, e le fornisca dei campioni di quei vini di cui vuolsi promuovere la produzione, non escludendo perchè servano di confronto e d'instradamento quei vini forastieri i quali trovano più vantag-

gioso collocamento nei paesi non produttori, e che le corrobori col concorso obbligatorio di un rappresentante di ogni comizio agrario appartenente a quella zona.

Ogni congresso dovrebbe radunarsi in un centrò viticolo; effettuare delle escursioni aventi per iscopo la visita de' più interessanti vigneti e delle più accreditate cantine; far eseguire in qualche vigneto le operazioni che si ritenessero opportune; esperimentare le macchine che possono sostituirsi alla mano dell'uomo nella lavoratura del suolo, e possibilmente assegnare ogni anno ai singoli proprietarii il compimento di esperienze i cui risultati verrebbero esposti poi e farebbero l'oggetto di esame e di discussione nelle successive riunioni.

Non mi tratterrò o signori a parlarvi della necessità di scuole speciali di viticoltura, che potrebbero attivarsi là ove sono o vengono istituite stazioni di prova, nè della necessità di una diffusa istruzione teorico-pratica sul modo di fare ed allevare il vino, ma mi limiterò ad esporvi la mia poca fiducia in questi mezzi ove non vadano accompagnati colla effettiva esecuzione pratica delle teorie esposte, tanto che facilmente se ne possa apprendere la materiale operazione, e se ne possano constatare i risultati.

Voi già sapete o signori ove esistono e da chi siano dirette negli altri paesi viticoli queste scuole. Da esse si potrebbe con diligente ecclettismo togliere quanto occorre per fondare con sicurezza di successo le nostre.

Circa alle industrie connesse colla produzione viticola, uno dei bisogni che più si fanno sentire in Italia è l'aumento ed il miglioramento nella produzione dell'alcool. Ove si consideri che noi importiamo dall'estero annualmente nientemeno che 120,000 ettolitri di alcool e che abbiamo specialmente nell'Italia Meridionale parecchi milioni di ettolitri di vino che non trovano compratori e che si cederebbero a bassissimo prezzo, ci arreca meraviglia il vedere come nella necessità di far posto al futuro raccolto non si pensi a distillare questo vino e a trarne quell'alcool di cui tanto abbiamo scarsezza.

È vero che ordinariamente questo mezzo è meno rimuneratore di una vendita anche a moderato prezzo, ma esso è pure una utile riserva, una vera tavola di salvamento contro un'inattesa sospensione di affari. Siccome per altro nessun privato potrebbe trovar conveniente la istituzione di una distilleria in perfetto ordine per solo proprio conto, è perciò desiderabile che si istituiscano delle distillerie sociali, facendo venire apparecchi ed operatori dai paesi ove quest'arte è maggiormente sviluppata.

E ciò per conto dei produttori stessi i quali, dato anche dovessero subire delle perdite nell'impresa speciale della distillazione, attesa l'inoperosità degli apparecchi nelle annate in cui il vino è di facile smercio, questo stesso smercio che sarebbe causa della inoperosità, li indennizzerebbe naturalmente di queste desiderabili perdite, mentre si troverebbero al sicuro da eventuali disastri.

Queste distillerie poi gioverebbero non solo ad utilizzare i vini che sono d'ingombro, ma ben anco a migliorare ed a rettificare i prodotti della distillazione ordinaria delle vinacce, prodotti che tanto lasciano a desiderare presso di noi.

Ci rimarrebbe ora ad esporre quale esser dovrebbe lo scopo immediato a raggiungersi onde conseguir poi lo scopo ultimo, quello cioè di una maggior consumazione e di un più attivo smercio dei nostri vini. Eccolo. Unificazione di tipi e conservazione dei vini. S'io volessi ora additarvi i mezzi per ottenerle, dovrei ripetere quanto ebbi l'onore di esporvi nelle passate letture. Mi limiterò quindi a richiamarvi i fatti che si riferiscono alla necessità ed alla possibilità di ottenerle.

Quanto ai tipi, noi abbiamo bisogno di creare nella produzione viticola per ogni diversa zona, una merce uniforme, che come in ogni altra produzione possa soddisfare alle abitudini ed ai bisogni del consumatore, senza imporgli ad ogni tratto un cambiamento, che supponendo anche si facesse in meglio, pur potrebbe riuscirgli sgradito, e senza assoggettarlo continuamente agli imbarazzi ed alle noie di una scielta. I produttori di altre bevande han già tracciata ai produttori di vino la via opportuna a seguirsi. La birra, le acque dolci e gazzose, i liquori ed il sidro presentano sempre tale uniformità che difficile riescirebbe in quelli a tipo determinato il riscontrare una differenza fra quelli provenienti da luoghi e da fabbriche diverse. La conservazione del vino oltre all'essere di quella alta importanza che le

cifre esposte, meglio di qualunque dimostrazione han messo in rilievo, è pure un mezzo indispensabile per raggiungere l'unità di tipo. Se il durar nell'estate dev'essere il privilegio di alcuni vini, e precisamente di quelli che in tale stagione meno convengono, ne verrà che altri affatto diversi dovranno necessariamente consumarsi nell'inverno.

Circa alla possibilità di raggiungere e l'uno e l'altro degli scopi accennati, l'unità di tipo cioè e la conservazione, io non farò che riportarmene ai fatti.

Io ebbi l'onore o signori di sottoporre al vostro esame vini diversissimi e per colore e per forza e per morbidezza, tutti da me ottenuti da un solo ammasso di uve.

Quanto alla conservazione voi sapete o signori ch'io son convinto, potersi da qualunque uva in qualunque luogo, fatta astrazione dal loro merito in quanto a forza e sapidità, ottener vini perfettamente sani, e che possano conservarsi tali per parecchi anni. Nè da tale mia opinione son disposto a ricredermi, finchè la vedrò sostenuta dai costanti risultati da me ottenuti. In proposito io ebbi la soddisfazione di veder da voi giudicato essere tuttora perfettamente sani, vini debolissimi, provenienti da località ove non reggon mai oltre alla primavera successiva al raccolto, e che furono e sono da me conservati in botti, da parecchi anni in locale non sotterraneo, senza ricorrere ben s'intende nè al riscaldamento nè ad altri straordinari mezzi, e senza aggiunta nè

di alcool nè di acidi nè di altre sostanze. Quali mezzi io vi abbia impiegati, voi lo sapete o Signori, e sapete quanto essi riescan facili e sicuri ove siano applicati opportunamente e diligentemente.

Finalmente o Signori parecchi tra voi non ignorano com'io abbia avuto la direzione tecnica di qualche Società di enologia, e come la più piccola quantità di vino non vi sia mai deperita.

Ed ora spero voi vorrete convenir meco che la unificazione di tipo e la conservazione del vino, sian dappertutto non solo possibili ma di certa riuscita.

Ma, duolmi il dirlo, noi non le otterremo mai costantemente finchè il governo non si farà esso stesso attore principale negli indicati provvedimenti, e non disporrà all'uopo di sufficienti mezzi.

A ciò occorrono, ognun lo vede, non lievi somme, ma considerando che esse indubbiamente frutteranno al paese il cento per uno, ogni esitazione in proposito sarebbe colpevole trascuratezza. Io non pretendo che alla viticoltura cui toccarono sinora nulla più che le bricciole cadute dalla già troppo frugal mensa del bilancio dell'Agricoltura, s'abbia ora ad aprire un credito per l'attuazione d'ogni più o meno autorevole progetto di miglioramento, ma chiedo che il Governo si preoccupi del triste stato della produzione viticola, ne faccia studiare in ogni zona d'Italia i più urgenti bisogni, e si proponga d'attuare in breve i mezzi che valgano ad ele-



varla a quel grado di perfezione che fu raggiunto negli altri paesi produttori.

Ora ch'io vi esposi francamente le mie idee sull'odierno argomento, io mi accorgo che tutti coloro che hanno parte attiva od ingerenza nella produzione viticola, devono aver udito parole che non suonano elogio. Ma se mai o Signori alcuna io ne avessi pronunziata che esprimesse esplicito biasimo, mi affretto a ritirarla; poichè se mancano i fatti meritevoli di lode, mancano pur quelli che varrebbero a giustificare un giudizio di biasimo.

Se come già ebbi occasione di manifestare, io deploro vivamente l'irosa polemica che tende a seminare nel campo delle discussioni agricole quelle personali discordie che mai non saranno apportatrici di utili risultati, duolmi pure che taluni vi siano che se ne stanno continuamente trincerati dietro l'ignobile scudo del sistematico elogio, e tutti esorto a seguire la sempre utile ed onesta via dell'indipendente schiettezza.

La quale se a voi parrà o Signori ch'io abbia non solo additata col consiglio, ma benanco tracciata coll'esempio, mi farò a chiederne un compenso; quello cioè che altri all'occasione usi meco una perfetta reciprocanza.

FINE.

